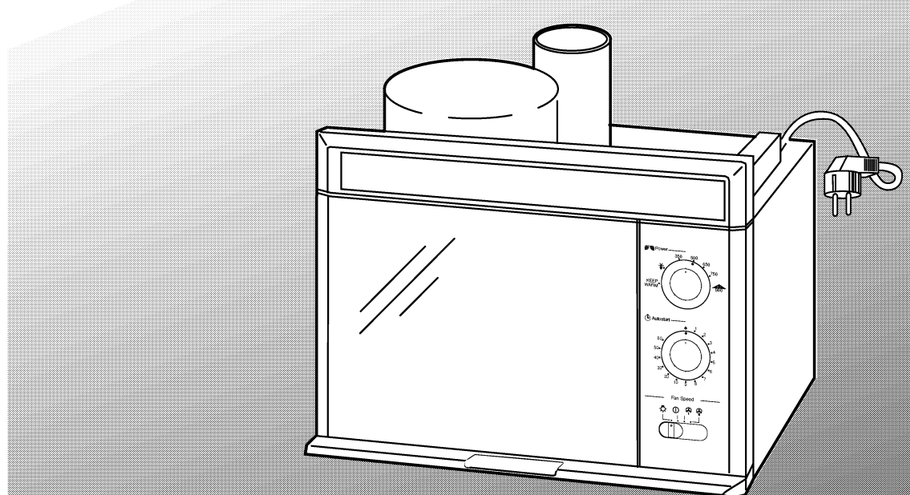
Bruksanvisning

MBF 300



for

IKEA®

from

Whirlpool®

4619 694 51361

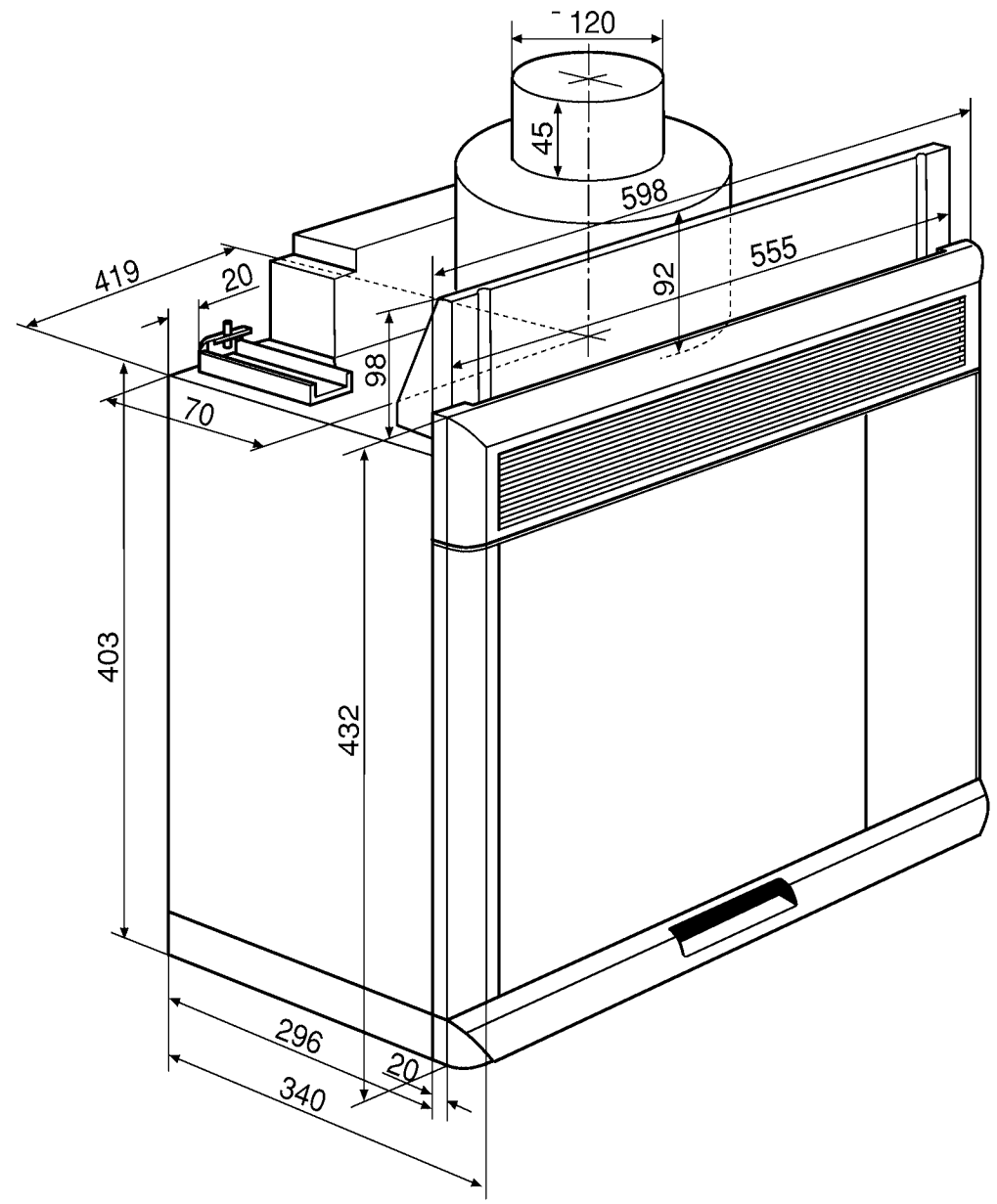
NO

Whirlpool Sweden AB

Innholdsfortegnelse

NO

	Side
Før installering av mikrobølgeovnen	1
Elektrisk tilkobling	2
Før du tar mikrobølgeovnen i bruk	2
Standard tilbehør	3
Valgfritt tilbehør	3
Kontrollpanel	4
Symbolbeskrivelse	4
Ovnsoversikt	4
Viktig ved bruk av mikrobølgeovnen	5
Lysfunksjon	6
Viftefunksjon	6
Tid og effekt	6
Avbrytelse av kokeprosessen	7
Valg av effektnivå	7
Viktig å vite ved bruk av mikrobølger	7
Rengjøring og vedlikehold av ovnen	10
Rengjøring og vedlikehold av ventilatoren	10
Service	11
Data for testing av oppvarmingsresultater	12
Tekniske data	12



Data for testing av oppvarmingsresultatene

i henhold til IEC 705
Den internasjonale Elektrotekniske Kommisjonen, SC 59H, har utviklet en standard for å sammenligne testing av oppvarmingsresultater i forskjellige mikrobølgeovner. Vi anbefaler følgende for denne ovnen:

MBF 300				
Test	**Mangde**	**Ca. tid**	**Effekt**	**Beholder**
A	750 g	9 min	750 W	Pyrex 3.220.87
B	475 g	5 1/2 min	750 W	Pyrex 3.827.80
C	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Tining av kvernet kjøtt	500 g	14 min	160 W	Plassert på en plastskive

Tekniske data

Typenummer	**MBF 300**		
Nettspenning	230 V/50 Hz		
Effektforbruk	1600 W		
Sikring	16 A (10 A)		
Belysning	2 x 40 W		
	Mikrobølgeeffekt ifølge IEC705. 1000 g vann		
Mikrobølgeeffekt	900 W		
Viftekapasitet i henhold til DIN 44971 (Flue Ø 120 mm)	**Hastighet**	**Kapasitet**	
		Utluftning	**Resirkulasjon**
	1 (Min)	130 m^3/h	105 m^3/h
	2 (Max)	260 m^3/h	210 m^3/h
Timer	Elektromekanisk		
Dimensjoner	**HxBxD**		
Yttermål	540x598x340		
Ovnsrom	200x340x290 20 L		
Vekt	33 Kg		

Før installering av mikrobølgeovnen

VIKTIG

Berøring med forsiktighet.

Sørg for at ovnsrommet er tomt før montering. Det er tungt ! Minst to personer må til for å løfte apparatet opp på monteringsbrakettene.

Sørg for at veggen som apparatet skal monteres på er sterk nok til å tåle vekten av apparatet (se Tekniske Data).Hvis du er i tvil, ta kontakt med en kvalifisert byggmester.

Bruk kun det vedlagte monteringsutstyret når apparatet skal festes til veggen.

Nettledningen må være lett tilgjengelig etter installasjonen.

Sjekk at apparatet ikke er skadet før det monteres på veggen.

Forsikre deg om at ovnsrommet er tomt før montering.

⚠ VIKTIG

Dette apparatet er laget for montering over enten gass eller elektriske ovner. Avstanden mellom den elektriske ovnen og underdelen av apparatet må være minimum 430 mm. Ved montering over gassovn må avstanden være minimum 650mm.

Utluftning må ikke skje via samme luftekanal som annen damp, eller gjennom pipe for åpen ild.

Dersom apparatet skal monteres i tilknytning til en luftekanal for annen damp, eller gjennom pipe for åpen ild **som ikke er i bruk** anbefaler vi at du tar kontakt med en kvalifisert tekniker med hensyn til installasjon.

Ventilatorer og andre apparater som tilknyttes en luftekanal, krever et trykkfall på maksimum 0,04 bar i rommet som luften tas fra. Dette for å forhindre tilbakeføring av forbrente gasser. Dette er bare mulig hvis den forbrukte luften ventileres ut gjennom åpne dører eller vinduer. Er du i tvil, kontakt en kvalifisert tekniker,

Merk: Hold vinduene lukket når du bruker viften. Dersom vinduene ikke er lukket vil du få negativt trykk i kjøkkenet og viften virker ikke som den skal. Et vindu i et av de nærliggende rom bør derimot åpnes.

Den innebygde ventilatoren - med kullfilter er ikke på noen måte farlig eller skadelig.

Som utluftingskanal bør det brukes fleksible aluminiumsrør eller andre materialer som ikke ruster.

Bruk ikke brennbare plastrør. Sørg alltid for at utluftingskanalene og rørene er så korte som mulig.

Monter ikke rørene i rette vinkler. De må alltid være bøyd og bør monteres med en oppadgående stigning. Tykkelsen på røret må ikke være smalere mot toppen.

Viftens utsugingseffekt vil reduseres med tynnere rør.

Utlufting:
Flensen/kanten har en åpning på Ø120 mm slik at utluftingsrør med Ø120 mm kan monteres.

Innebygd resirkulasjon
Ventilatoren brukes sammen med det innebygde resirkulasjonssystemet når det ikke er mulighet for utlufting gjennom kanal eller hull i veggen. Ved bruk av det innbygde resirkulasjonssystemet, må et kullfilter monteres for absorbasjon av kokedamp. (Se avsnittet om «Vedlikehold og tilbehør»).

⚠ VIKTIG !

Sjekk at alle deler for montering av apparatet følger med. **Følg vedlagte** monteringsanvisning når du skal feste apparatet på veggen.

Produsenten er ikke ansvarlig for problemer forårsaket av at ovennevnte instruksjoner ikke er fulgt.

Elektrisk Tilkobling

Kontroller at spenningen som er angitt på typeplaten stemmer overens med nettspenningen.
Dette er ifølge gjeldende lovregler og leverandøren fraskriver seg ethvert ansvar for skader som påføres personer eller gjenstander, dersom disse regler ikke blir fulgt.

Hvis apparatet skal tilknyttes nettet permanent, må dette utføres av en kvalifisert installatør.

⚠ ADVARSEL!

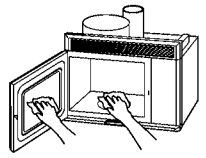
DETTE APPARATET MÅ JORDES. ⏚

Før du tar ovnen i bruk

LES NØYE GJENNOM DETTE OG TA VARE PÅ DET FOR FREMTIDIG REFERANSE

Les bruksanvisningen og garantiinformasjonen nøye, og ta vare på den.

Sørg for at ovnen er uskadd. Kontroller spesielt at døren kan lukkes ordentlig, og at dens kontaktflater mot ovnen er uskadd.
Tøm ovnen, og rengjør innvendig med en myk, fuktig klut.



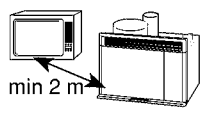
Dersom filteret er skadet må det byttes. Bruk ikke den utrekkbare ventilatoren uten filter. Den er ikke laget for slik bruk.

Vi anbefaler at du setter på ventilatoren noen minutter før matlagingen skal begynne og lar den gå i ca. 10 min. etter at matlagingen er ferdig for å være sikker på at all matlukt er sugd ut.

Sett alltid ventilatoren på full effekt mens matlagingen pågår.

Ovnen virker kun dersom døren er ordentlig lukket.

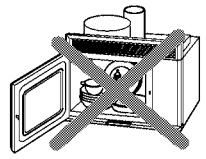
Forstyrrelser av TV-mottaking eller på radio kan forekomme hvis ovnen er plassert i nærheten av en TV- eller radioantenne.



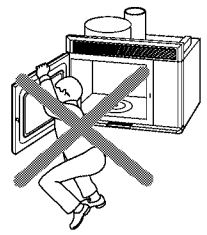
Materialene i emballasjen er resirkulerbare, og er merket med symbolet for resirkulering. ♺

Ikke bruk mikrobølgeovnen dersom nettledningen er skadet. Det kan resultere i elektriske støt, eller brannfare.

Ikke bruk ovnsrommet til oppbevaring.
Ikke la papirprodukter, kokeutstyr eller mat ligge i mikrobølgeovnen når den ikke er i bruk.



Ikke belast døren eller la barn leke med mikrobølgeovnen.
Bruk ikke skuffen som hylle eller avlastningsplass. Skuffen er ikke laget for å tåle tung vekt eller varme kokekar.



⚠ ADVARSEL!

Ovnen kan skades hvis den startes med mikrobølger uten at det finnes matvarer i den, som opptar mikrobølgeenergien.
Dersom du vil øve deg på å bruke mikrobølgeovnen, sett et glass med vann i ovnen som kan oppta mikrobølgeenergien.
Lag aldri matretter som skal flamberes under ventilatoren !
Bruk aldri åpen ild under ventilatoren. Bruk av åpen ild er skadelig for filterne og kan forårsake brann. Frityrolje kan lett flamme opp. Dette er en potensiell brannfare !
Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skade på ventilatoren eller at den tar fyr på grunn av at ovennevnte instruksjoner ikke er fulgt.

Service

Hvis ovnen ikke virker tilfredsstillende, bør du kontrollere følgende punkter før du ringer etter service.

* Nettpluggen sitter ordentlig i kontakten.
* Døren er lukket.
* Rullekrysset for den roterende tallerkenen og glasstallerkenen er på plass.
* Koketiden er innstilt.
* Kontroller at sikringen til spenningstilførselen i huset er inntakt.
* Hyllen er trukket ut ved bruk av ventilatoren, viften eller lyset.
* Vent i ti minutter, og prøv igjen.

Dette for å unngå unødig tilkalling av en servicetekniker som du selv må betale for.
Ved tilkalling av servicetekniker, oppgi alltid typenummer og servicenummer som står på typeskiltet på ovnen.

Merk:
Hvis det er nødvendig å skifte nettledningen, må denne kun skiftes ut med en original nettledning som er tilgjengelig hos din serviceforbindelse. Nettledningen må skiftes av en erfaren servicetekniker.

⚠ ADVARSEL!

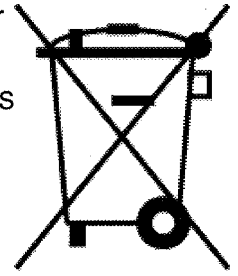
Service på ovnen må kun utføres av en faglært servicetekniker. Det er farlig for andre enn en faglært servicetekniker å utføre reparasjoner.

MILJØTIPS

Esken består av 100% resirkulerbart materiale, og er merket med et resirkuleringssymbol. Følg lokale forskrifter for avfallshåndtering. Oppbevar potensielt farlig emballasje (plastposer, polystyrene osv.) utilgjengelig for barn.

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Forsikre deg om at dette produktet blir avhendet på korrekt vis, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljørisiko.

Symbolet på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.



Avhending må skje iht. de lokale renovasjonsforskriftene.

For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

Før du kasserer apparatet, bør du kutte nettledningen, slik at apparatet ikke kan kobles til strømnettet.

Rengjøring og vedlikehold

Mikrobølgeovnen

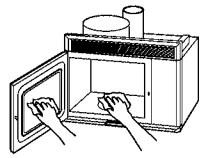
⚠ VIKTIG !

Før enhver form for rengjøring eller vedlikehold må nettpluggen tas ut av stikkontakten ! Ved fast tilkobling må sikringen tas ut.

Din mikrobølgeovn har interiør i rustfritt stål. Overflaten vil derfor ikke sprekke, ruste eller irre.

Ved all rengjøring skal ovnen alltid være frakoblet..

Hold alltid ovnsrommet, ovnsdøren og dens kontaktflater mot ovnen ordentlig rene. Ovnens overflater **må rengjøres jevnlig.**



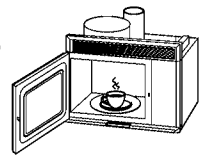
Med jevne mellomrom må glassplaten og holderen fjernes, og bunnen av ovnen rengjøres.

Ovnen må ikke startes når glassplaten er fjernet.

Bruk en fuktig klut med et mildt rengjøringsmiddel.

Bruk ikke slipemidler eller andre sterke kjemikalier for å rengjøre ovnen.

Smuss som er vanskelig å fjerne, mykgjøres ved å sette inn en kopp med vann og la dette koke i noen minutter.



Pass på at alle matrester rundt døråpningen og frontrammen blir tatt bort. Fettsprut eller andre matrester som blir sittende igjen kan varmes opp og bli forkullet slik at det blir brennmerker på ovnen.

Hvis du tilbereder mat med meget høyt væskeinnhold, kan det oppstå kondens på innsiden av glasset i døren eller på veggene i ovnsrommet. Dette vil normalt forsvinne etter kort tid når prosessen avsluttes. Hvis det fortsatt er der når kokeprosessen avsluttes, tørk med en klut.

Uønsket lukt i ovnen kan reduseres ved at du setter inn en bolle med vann og sitronsaft og lar dette koke i noen minutter.

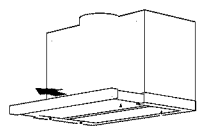
⚠ ADVARSEL!

Kontroller regelmessig at området rundt dørkarmen ikke er skadet. I så fall skal ikke ovnen taes i bruk før den er kontrollert og eventuelt reparert av en kvalifisert servicetekniker.
Det må ikke brukes aggressive vaskemidler, stålull e.l. som kan skade ovnen.
Bruk kun milde vaskemidler og en myk klut.
Bruk kun en fuktig klut ved rengjøring av ventilasjonsristen.

Ventilatoren

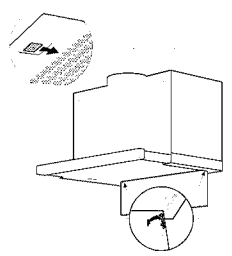
Fettfilterne
Fettfilterne fanger opp fett fra kokedampen og må derfor rengjøres med jevne mellomrom. Desto oftere fettfilterne rengjøres desto bedre fungerer de. Fettfilterne er laget av flere lag med strukket aluminium. De bør vaskes i varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen (60°C) en gang i måneden.

Hvordan fjerne fettfilterne
a. Trekk hyllen helt ut.



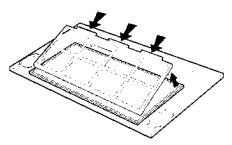
b. Trykk begge låseanordningene mot midten.

c. Fjern gitteret ved å dra i plastfjæren.

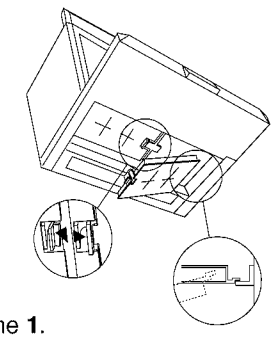


d. Fjern plastrammen som holder fettfilteret på plass.

Skifting av pære
a. Koble apparatet fra strømnettet.
b. Løsne det bakre gitteret.
c. Skift ut den ødelagte pæren med en ny med samme effekt (Watt).
Før du tilkaller Service fordi lyset ikke virker; sjekk at pærene er skrudd ordentlig fast.



Kullfilter (valgfritt)
Filteret er ikke vaskbart og må derfor byttes ut med et nytt hvert halvår.
Montering av kullfilteret (2stk.)
a. Trekk hyllen helt ut.
b. Fjern gitteret
c. Fest kulfilteret i de riktige sporene **2**.
d. Fest deretter i midten ved bruk av krokene **1.**
e. Monter gitteret.



Fjern Kullfilteret
Løsne kullfilteret ved å skyve på krokene **1**.

⚠ Advarsel !

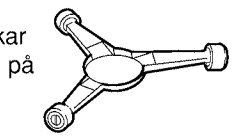
Dersom anvisningene for rengjøring av apparatet og utskifting av filter ikke blir fulgt, kan dette forårsake brann. Det anbefales derfor at disse instruksjonene blir fulgt nøye.

Tilbehør

Det finnes forskjellig tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper noe utstyr, bør du forsikre deg om at det kan brukes i mikrobølgeovn.

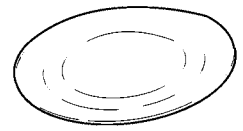
Rullekryss

Dette brukes under den roterende glasstallerkenen. Plasser aldri andre kokekar enn den roterende glasstallerkenen direkte på rullekrysset. Rullekrysset kan vaskes i oppvaskmaskin.
* Monter rullekrysset på tappen i bunnen av ovnsrommet.



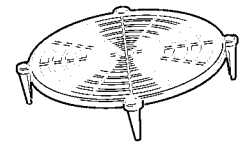
Roterende glasstallerken

Denne må brukes ved alle kokeprosessene. Den roterende glasstallerkenen samler opp alt spill og matrester som ellers ville søle til ovnen innvendig. Den kan også brukes som kokekar.
Den roterende glasstallerkenen kan vaskes i oppvaskmaskin.
* Plasser glasstallerkenen på rullekrysset.



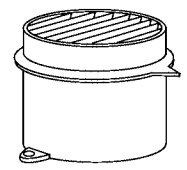
Dobbelrist

Dobbelristen kan brukes når man vil tilberede to porsjoner samtidig. Den ene tallerkenen plasseres direkte på glassplaten, og den andre på dobbelristen over. Dobbelristen kan vaskes i oppvaskmaskin.



Luftstyring

Luftstyringen skal brukes når du har valgt resirkulasjons - systemet.

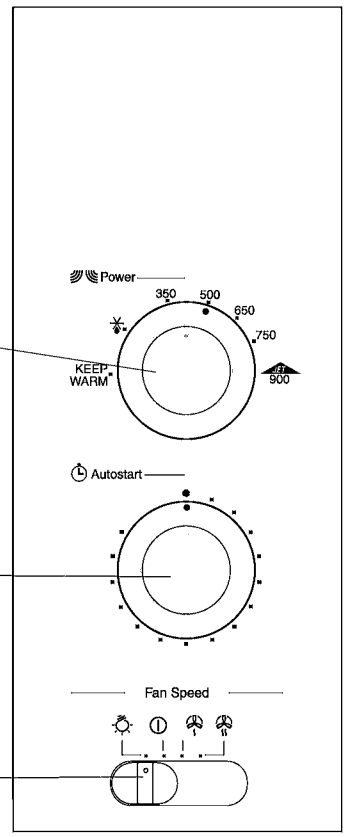


Valgfritt tilbehør

Kullfilter

Kullfilteret absorberer effektivt damp/os fra ovnen. Filteret må skiftes ut med jevne mellomrom og kan kjøpes hos din lokale forhandler.

Kontrollpanel



Effektknapp. Bruk denne knappen for å velge effektnivå.

Timerknapp 0-30 minutter. Bruk denne knappen for å stille inn koketiden.

Vifte / **Lys regulator.** Bruk denne regulatoren til å velge viftehastighet og / eller lys.

Symbolbeskrivelse

Tinesymbol

Mikrobølgesymbol

Koketidsymbol

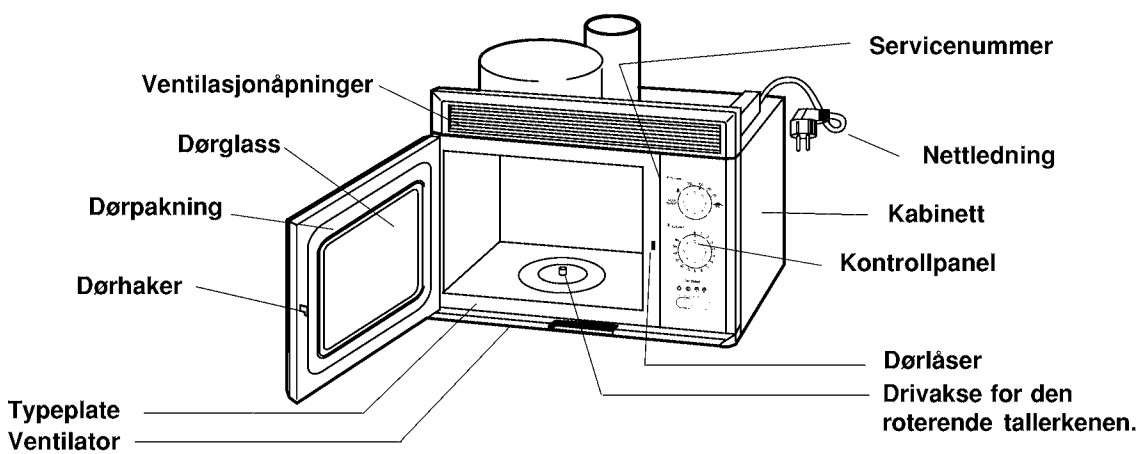
Viftesymbol

Lydsignal

Lyssymbol

Stoppsymbol

Ovnoversikt



Gode råd

Dette må du huske ved tining.

* Innpakningens form er avgjørende for tinetiden. En tynn, rektangulær innpakning tiner raskere enn en tykk.
* Små separate stykker tiner lett.
* Dekk til tynne deler av maten med aluminiumsfolie, hvis de begynner å bli varme før den øvrige maten er tint.
* Du får et jevnt og bra resultat hvis du ikke tiner maten helt i ovnen, men lar den stå en stund etterpå og tine ferdig.
* Utgangstemperaturen spiller en stor rolle ved tining. Hvis maten f.eks. oppbevares i en fryser som er innstilt på innfrysing, kan tiningen ta mer enn dobbelt så lang tid som når den oppbevares i vanlig oppbevaringstemperatur , ÷18°C.

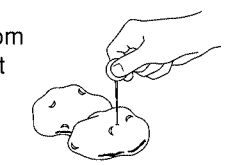
Mengden av mat.
Jo mer mat du tilbereder, tiner eller varmer, desto lenger tid tar det. Tommelfingerregelen er at dobbel mengde av mat trenger nesten dobbelt så lang tid. Hvis en potet bakes på 4 minutter, vil man trenge 7 minutter for å bake 2 poteter.

Matens fuktighetsinnhold.
Tilberedningstiden varierer med vanninnholdet i maten, fordi mikrobølger "tiltrekkes" til fuktighet. Mat med høyt naturlig vanninnhold, som f.eks. fisk og grønnsaker, tilberedes raskt og jevnt, mens tørket mat slik som ris og tørkete bønner krever tilsetning av vann ved mikrobølgetilberedning.

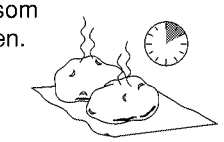
Kondens.
Mat med høyt vanninnhold kan forårsake kondens på ovnens innside. Dette er helt normalt under tilberedning. Mat som tildekkes, lager normalt mindre kondens.

Sukker.
Ved tilberedning av mat med høyt sukker- eller fettinnhold, som f.eks. fruktkaker eller kjøttdeig, er det viktig at oppskriften følges meget nøye. Hvis tilberedningstiden overstiges kan maten lett bli brent og ovnen skadet.

Stikk hull.
På matvarer som har skall eller en hinne, som f.eks. pølse, poteter eller tomater, dannes et innvendig trykk ved oppvarmingen. For å unngå at disse matvarer sprenges, bør du stikke hull i skallet med en gaffel eller tannstikker.



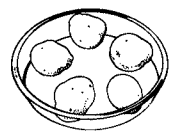
La ettervarmen virke.
De fleste retter bør du ta ut av ovnen rett før de er helt ferdigkokt, og la dem stå tildekket i noen minutter. Varmen fordeler seg da jevnt i hele retten. De deler som ikke er ferdigkokt, koker ferdig av ettervarmen. Hvor lang tid maten behøver kommer an på mengden av mat samt matens kompakthet. For små mengder "porøs" mat kan det dreie seg om noen minutter, men f.eks. store steker kan behøve opp til 10 minutter.



Plassering av maten

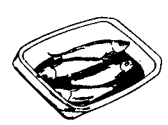
Det beste resultatet oppnår du hvis maten blir plassert jevnt over hele tallerkenen. Ved tilberedning med mikrobølger plasseres maten på forskjellige måter beroende på matens form.

Hvis du varmer flere stykker av samme sort, slik som poteter, bør du plassere disse i ringform på fatet.



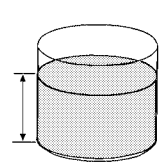
En porsjon med mat bør plasseres slik på tallerkenen at de tykkeste og mest kompakte delene ligger ytterst, og de tynneste eller minst kompakte i midten.

Ved tilberedning av f.eks. fisk, legges fisken i kokekaret i hver sin retning.

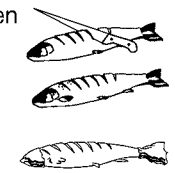


Legg tynne skiver av f.eks. kjøtt oppå hverandre.
Tykkere skiver av f.eks. kjøttpudding eller pølse, plasseres tett inntil hverandre.

Når du varmer saus, drikker, suppe m.m., bør du helst bruke et høyt kokekar.
Saus og sky bør varmes i et separat kokekar. Fyll det ikke mer enn 2/3 fullt slik at du unngår at det koker over.



Når du varmer eller tilbereder hel fisk, skjær noen snitt i skinnet for å forhindre at det sprekker.
For å unngå at hodet og den tynne halen blir overkokt, kan det tildekkes med små stykker av aluminiumsfolie.



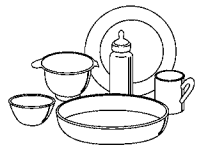
Matens sammensetning
Mat som inneholder mye fett og sukker blir raskere varm enn mat som inneholder mye vann. Fett og sukker blir også varmere enn vann ved tilberedning. Jo mer kompakt maten er, desto lengre tid tar tilberedningen. "Tett mat" slik som kjøtt tar lengre tid å varme eller tine enn lett og porøs mat som sukkerbrød.

Størrelse og form.
Små matbiter blir raskere tilberedt enn store stykker. Lik form og størrelse gir jevnere tilberedningsresultat. Skjær all mat i like store og jevnt formete biter for å oppnå best mulig tilberedningsresultat.

Rør om.
I likhet med matlaging i en konvensjonell ovn, bør man røre om i maten, men ved tilberedning med mikrobølger behøver man bare å røre en gang iblant, for at varmen skal fordeles jevnt. Det finnes ingen risiko for at maten skal brenne seg fast. Større stykker, slik som et kjøttstykke eller et kålhode må man snu en gang i løpet av tilberedningstiden, for å oppnå en jevn varmefordeling.

Hvilket tilbehør kan brukes i mikrobølgeovnen ?

Tilbehør og kokekar som brukes i en mikrobølgeovn må være laget av et materiale som mikrobølgene kan passere gjennom. Generelt bør du bruke kokekar av enten (papir), plast, glass eller keramikk.
Kokekar av porselen eller keramikk er utmerket til bruk i en mikrobølgeovn. De fleste glasstyper går også bra. Bruk ikke bly-krystallglass da disse kan sprekke. Bruk ikke tallerkener eller kokekar av farget glass eller med metalldekor da disse kan sprekke.
Plast og papir er også bra å bruke under forutsetning av at de motstår den temperatur den oppvarmede maten har. Bruk bare plast som tåler høyere temperatur enn 120 grader. Enkelte typer plast som f.eks. melamin kan bli ødelagt når det varmes opp av mikrobølgene.
Runde eller ovale kokekar gir jevnest oppvarmingsresultat. I firkantede eller rektangulære kokekar kan hjørnene bli for varme, fordi mer energi samles der.



Egnet.

Uegnet.

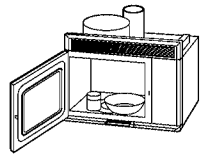
Bruk ikke kokekar og pakninger av metall hvis ikke disse er spesielt laget for mikrobølgeovner. Mikrobølgene reflekteres og kommer ikke gjennom metallet.

Små biter av aluminiumsfolie kan brukes for å unngå at f.eks. kyllingben blir overkokt. Folien må ikke komme i kontakt med ovnens innerside da ovnen kan ta skade av dette.

Materiale	Mikrobølger
Glass (generelt)	Ja (1)
Glass (varmebestandig)	Ja
Glass-keramikk og keramikk (varmebestandig)	Ja (1)
Stengods	Ja
Porselen (varmebestandig)	Ja
Plast (generelt)	Ja (2)
Plast (varmebestandig)	Ja (2)
Aluminiumsbeholdere / aluminiumsfolie	Ja (3)
Metall (gryter, panner etc.)	Nei
Papir	Ja

1. Uten metalldeler eller metalldekor.
2. Noen plasttyper er varmebestandig bare opp til en viss temperatur.
3. Det er mulig å bruke aluminiumsfolie for å dekke til tynne deler av maten. (Dette for å unngå overkoking)

Kokekar kan testes ved at man plasserer det tomt midt i ovnen. Plasser en kopp med vann ved siden av, og bruk full effekt i ett minutt. Kokekaret bør ikke bli mer enn håndvarmt.



⚠ ADVARSEL !

Det finnes forskjellig tilbehør tilgjengelig på markedet. Sørg for at tilbehøret kan brukes i mikrobølgeovn.
Ved plassering av mat i mikrobølgeovnen må du sørge for at hverken maten eller emballasjen kommer i kontakt med veggene eller taket inne i ovnen.
Dette er spesielt viktig hvis tilbehøret er laget av metall eller metalldeler. Hvis tilbehør inneholdende metall kommer i kontakt med veggene eller taket inne i ovnen mens ovnen er i bruk, vil det oppstå gnistutvikling og ovnen blir ødelagt.
Før ovnen startes må du alltid forsikre deg om at glasstallerkenen kan dreie fritt rundt.

Aluminiumsformer ved tilberedning med mikrobølger

Hvis nedenforstående regler følges kan engangsformer av aluminium brukes, men varming og
tining tar da som regel lengre tid og resultatet blir ikke så jevnt som i former av plast og papp.

* Bare hele, uskadde aluminiumsformer kan brukes.
* Aluminiumsformer som er høyere enn 3 cm bør unngås.
* Ta alltid av lokket på aluminiumsformen, ellers kan ovnen skades.
* Aluminiumsformen må være halvfull.
* Det må være minst 1 cm mellom aluminiumsformen og ovnsveggene og også mellom to aluminiumsformer, for å unngå gnister.
* Full effekt kan bare brukes i maksimum 5 minutter av gangen. Lengre tids bruk forkorter ovnens levetid.
* Varming i aluminiumsformer krever vanligvis dobbelt så lang tid sammenlignet med oppvarming i plast-, glass-, porselen- og papirformer. Tiden kan variere mye, så prøv deg frem !

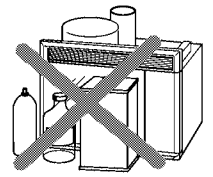
Gjør følgende:

1. Sett aluminiumsformen i en glassbeholder. Hell så mye vann i glassbeholderen at vannet dekker hele bunnen på aluminiumsbeholderen, men ikke mer enn at det når opp til maksimum halve høyden. På denne måten varmes bunnen på aluminiumsbeholderen jevnt.
2. La maten stå i 2-3 minutter etter oppvarmingen, slik at varmen sprer seg.

OBS !
Hvis du har kjøp ferdiglaget mat spesielt for mikrobølgeovn, skal du følge de anvisninger som finnes på pakningen.

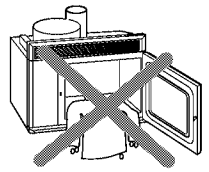
Viktig ved bruk av din mikrobølgeovn

Ikke varm opp, bruk eller oppbevar brannfarlige materialer i eller i nærheten av ovnen. Dette kan forårsake brann eller en eksplosjon.



Bruk denne ovnen kun til dens opprinnelige formål som beskrevet i denne bruksanvisningen. Ikke bruk aggressive kjemikalier eller gass i ovnen. Denne ovnen er spesielt konstruert for å tine, varme opp og koke mat.

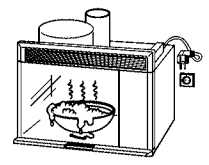
Mikrobølgeovnen må ikke brukes til å tørke klær, papir, krydder, tre, blomster, frukt eller andre brennbare materialer. Dette kan forårsake brann.



Ikke la ovnen stå uten tilsyn når den er igang. Spesielt ikke hvis maten varmes i papir, plast eller andre brennbare materialer.

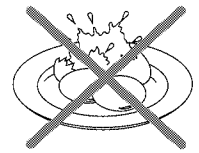
Metallklemmer som inneholder metalltråder kan gi gnistutvikling i ovnen, og skal derfor tas av.

Ikke overkok maten. Det kan forårsake brann.
Ved ekstra lang tilberedningstid kan visse matvarer bli brent, og det vil oppstå røykutvikling. Hvis dette skulle skje, hold ovnsdøren lukket, slå av apparatet og ta ut stikkontakten.
Dersom noe inne i eller utenfor ovnen skulle ta fyr må ovnsdøren holdes lukket og nettpluggen trekkes ut av stikkontakten.



Ved koking av væsker (vann) kan det i en mikrobølgeovn forekomme at kokepunktet nås uten at det er noen synlige bobler. Væsken koker ikke jevnt. Denne såkalte kokeforsinkelsen, kan forårsake at når man tar beholderen ut av ovnen, kan væsken koke over og man brenner seg. For å unngå dette kan man når man starter kokeprosessen, sette en teskje i beholderen sammen med væsken. I slike tilfeller kan ikke metallet i teskjeen skade mikrobølgeovnen.

Hele egg med eller uten skall, kan ikke kokes eller oppvarmes da de lett kan overopphetes og eksplodere.



⚠ Advarsel!

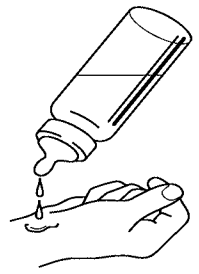
Ikke varm væsker i hermetisk lukket emballasje, da trykket øker og kan forårsake skader når man åpner lokket.

Noen matvarer med lavt vanninnhold, f.eks. matolje, kokesjokolade og bakverk med søtt fyll må varmes forsiktig.

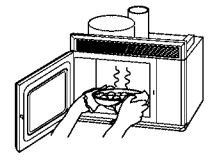
Ikke bruk mikrobølgeovnen til frityrkoking da du ikke kan kontrollere temperaturen på oljen.

Bruk ikke kokekar av metall, hvis ikke disse er spesielt laget for mikrobølgeovner. Mikrobølgene reflekteres, og trenger ikke gjennom metallet. Bruk ikke tallerkener eller kokekar av farget glass eller med metalldekor, da disse kan ødelegges.

Når du varmer barnemat, eller drikke i glass eller flaske bør du alltid sjekke temperaturen før servering.

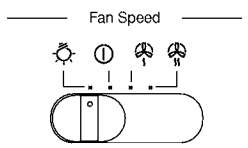


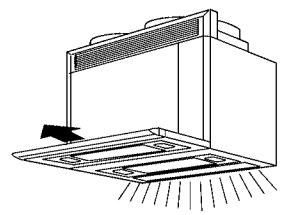
Bruk grytekluter når du skal ta mat ut av mikrobølgeovnen. Varme fra maten vil føre til at kokekaret blir varmt.



Belysning

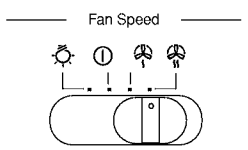
Viften har lys som tennes når du skyver regulatoren mot venstre.
Lyset tennes også automatisk når du velger en viftehastighet.



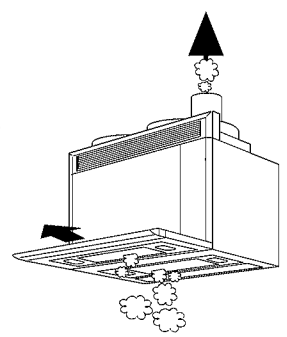


Viftefunksjon

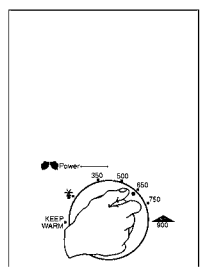
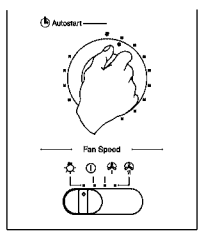
Viften starter når regulatoren skyves mot høyre, til et av hastighetssymbolene.
Lyset tennes alltid når du velger en viftehastighet.



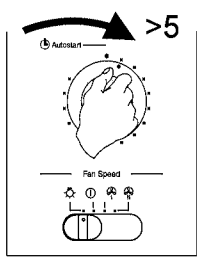
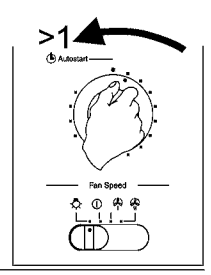
Merk: All tilberedning av mat avgir varme, spesielt ved bruk av komfyr. Dersom viften ikke aktivisert vil varmen samles under ventilatoren. På innsiden av ventilatoren sitter det en varmeføler som automatisk aktiverer viftefunksjonen dersom varmen blir for høy. Dette er en innebygget funksjon som forhindrer overoppheting av mikrobølgeovnen. Viften slår seg automatisk av når temperaturen er nede på et normalt nivå.



Tid og effekt

Programmering	Panelet viser
1. Vri på effektknappen for å velge ønsket effektnivå.	
2. Vri på timerknappen til ønsket tilberedningstid. * Kokeprosessen starter. * Det innvendige lyset tennes. * Ovnsviften starter.	
OBS! Både tid og effekt kan endres under hele kokeprosessen.	**Når tiden er ute** høres et lydsignal og kokeprosessen er avsluttet.

Hvordan stille inn tider under 1 minutt

1. Vri timerknappen forbi 5 minutters markeringen. * Kokeprosessen starter. * Det innvendige lyset tennes. * Ovnsviften starter.	
2. Vri timerknappen tilbake til ønsket tid.	
	Når tiden er ute høres et lydsignal og kokeprosessen er avsluttet.

Avbrytelse av tilberedning

Ved å åpne ovnsdøren kan du avbryte tilberedningen for å kontrollere, snu eller røre i maten. Kokeprosessen stopper automatisk.

Hvis du vil fortsette tilberedningen:
Lukk ovnsdøren. Ovnen starter automatisk med samme innstillingen.

Hvis du vil avbryte tilberedningen:
Ta ut maten, vri timerknappen til "0" og lukk ovnsdøren.

Hvis du ikke avbryter tilberedningen:
Når kokeprosessen er avsluttet høres et lydsignal og ovnen stopper.

OBS!
Både tid og effekt kan endres under hele kokeprosessen.

Valg av effektnivå

Jet / 900 W
-- Hurtig oppvarming brukes for rask oppvarming av mat med høyt vanninnhold, slik som supper og drikker. Hvis retten inneholder egg eller fløte, bør et lavere effektnivå velges.
750 W
-- Brukes ved tilberedning og oppvarming av grønnsaker, fisk, kjøtt m.m.
650 W
-- Brukes ved forsiktigere tilberedning og oppvarming av retter som det ikke går an å røre i, som f.eks. gratenger.
500 W
-- Brukes ved forsiktig tilberedning av f.eks. sauser med høyt proteininnhold, ost- og eggeretter samt ferdigkoking av ferdigretter.
350 W
-- Passende effektnivå for småkoking og koking av fisk.
160 W
-- Manuell tineeffekt. Brukes ved tining av f.eks. rå ingredienser.
90 W
-- Laveffekt-nivå. Brukes til f.eks. mykgjøring av smør, ost, is, og til å holde varm en porsjon mat.

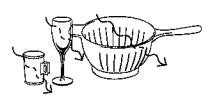
Viktig å vite ved bruk av mikrobølger

Mikrobølger hva er det ?

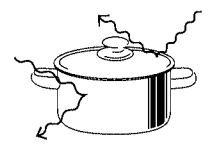
Mikrobølger er elektromagnetisk energi. Vanlig dagslys og radiobølger er to andre. Den eneste forskjellen mellom disse tre typer energi er bølgelengden.

Mikrobølgene absorberes av vann olje og fett. Mikrobølgene øker molekylenes bevegelse og produserer således varme. Mikrobølgeenergi er ikke varm. Den bare får maten til å lage sin egen varme.

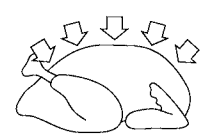
Porselen, glass, plast og papir påvirkes ikke av mikrobølgene, og blir derfor ikke varmt.



Mikrobølgene reflekteres av metall på samme måte som lys reflekteres av et speil.



Når vi varmer opp mat ved infrarød stråling (grill eller varmluft) i en konvensjonell ovn, er det overflaten på maten som blir varmet opp. Varmen må så fordele seg nedover i maten. Derfor tar det så lang tid å varme opp mat.

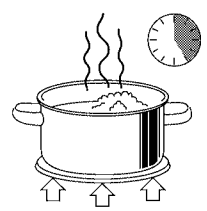


Oppvarming med grill

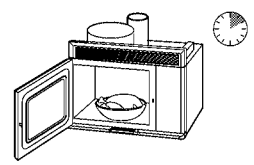
Vann , som er en viktig bestanddel i maten, varmes mest effektivt. Mikrobølgene trenger noen centimeter inn i maten. Etterpå spres varmen på vanlig måte ved varmefordeling slik at hele stykket blir varmt.

Oppvarming med mikrobølger

Du sparer tid ved å tilberede mat i en mikrobølgeovn. Du sparer også energi, spesielt ved tilberedning av små mengder mat.
Dersom du skal koke fisk i en kjele med vann, må den elektriske energien først varme opp kokeplaten. Varmen må så overføres til kjelen og så fra kjelen til vannet som vil varme opp fisken.
I en mikrobølgeovn omdannes den elektriske energien til mikrobølger. Nesten all mikrobølgeenergi omdannes til varme inne i maten.



Koketid 20-25 min.



Koketid 10 min.